Gli strumenti del capitolo 21

Albergo: _____ Compilato da: _____ Data: _____

Strumento 21.1 · Le cinque misure per un albergo piccolo o stagionale

Misura	Come si calcola	Come si legge nei piccoli	Come si legge negli stagionali
Margine di reparto	Ricavi meno merci, lavoro e altri costi diretti	Media di tre anni e differenza fra anno migliore e peggiore	Sull'intera stagione, con preapertura e chiusura; per cena servita nella mezza pensione
Contributo evitabile	Ricavi meno i soli costi che sparirebbero	Confronto con il canone o con il compenso di un partner	Confronto fra aprire o non aprire un servizio, come il pranzo
Contributo indotto	Margine delle camere e degli altri reparti legato alla ristorazione	Peso della mezza pensione e dell'isolamento	Quasi tutta la camera, se il prodotto è la pensione
Ricavo per posto e per ora	Ricavi diviso posti per ore di apertura	Per scegliere sere e orari	Per il pranzo, il bar e le fasce che dipendono dal tempo
Tasso di cattura	Ospiti che usano il punto vendita diviso ospiti presenti	Quanto il ristorante dipende dagli esterni	A pranzo e al bar

Strumento 21.2 · Il confronto fra gestione diretta e partner

Voce	Gestione diretta, media di tre anni	Gestione diretta, anno migliore	Gestione diretta, anno peggiore	Partner
Contributo evitabile o canone				
Contributo indotto				
Totale				
Tempo del direttore				
Rischio di chiusura per assenza di una persona chiave				
Controllo sulla qualità e sugli allergeni				
Soglia: contributo evitabile oltre il quale conviene la gestione diretta				

Strumento 21.3 · Il calendario della preapertura del Cala Bianca

Giorno prima dell'apertura	Chi entra	Che cosa si fa	Prova da superare
14	Capo cucina, sous chef, maître, magazziniere	Pulizia, verifica delle attrezzature, riaccensione delle celle, ordini	Celle in temperatura; impianti dell'acqua riattivati secondo il piano
10	Capi partita	Preparazioni di base, verifica delle schede tecniche, revisione del piano di autocontrollo	Schede e matrice degli allergeni approvate
7	Commis e camerieri	Formazione su schede, allergeni, servizio e sicurezza	Prova scritta breve sugli allergeni; prova pratica di servizio
3 e 2	Tutti	Due cene di prova con i dipendenti degli altri reparti	Tempi di servizio e piatti conformi alle schede
1	Tutti	Ultimi ordini, piano della sera del primo giorno	Lista di riapertura firmata

Strumento 21.4 · La lista di chiusura e riapertura

Gruppo	Alla chiusura	Alla riapertura	Chi firma
Magazzino	Inventario; piano di consumo; eccedenze donate; prodotti conservati con le scadenze	Verifica delle scadenze; primi ordini con i livelli di avvio	Economo
Attrezzature	Pulizia, sbrinamento, spegnimento; manutenzione programmata	Riaccensione; verifica di funzionamento e temperature	Manutenzione e chef
Impianti e ambienti	Protezione degli impianti dell'acqua; controllo degli infestanti	Riattivazione degli impianti dell'acqua secondo il piano; pulizia e controllo degli infestanti	Manutenzione
Sicurezza alimentare	Archiviazione delle registrazioni	Revisione del piano di autocontrollo; formazione del personale nuovo; fornitori riqualificati	Chef e responsabile dell'autocontrollo
Persone	Valutazioni; comunicazioni sul diritto di precedenza	Assunzioni; formazione; cene di prova	Direttore
Dati	Conto della stagione, coperti per giorno, spreco, giudizi	Budget della stagione e obiettivi	Direttore e amministrazione

Fonte: L'Architettura dell'Ospitalità, seconda edizione, Volume 6 «La tavola dell'albergo». Materiale di lavoro gratuito da books.effedore.com. Adattalo al tuo albergo. Norme e dati aggiornati a novembre 2026: per le decisioni con effetti su sicurezza alimentare, allergeni, contratti, lavoro, fisco o trattamento dei dati rivolgiti al responsabile del piano di autocontrollo, al tuo consulente o al tecnico abilitato.